


DÔME CUITOUT

Mode d'emploi



Opwarming door bovenste stoom en onderste verwarmers (zonder stoom)

1. Steek de stekker in het stopcontact


2. Draai aan de selectieknop voor verwarming tot het teken  ;

3. Draai de tijdsknop tot de tijd die u wenst, het aan/uit-lampje begint te branden.
(Wanneer dit lampje brandt, werkt het toestel.)

4. Het bovendeksel en de onderste kookpan beginnen op te warmen. Draai aan de temperatuurknop om de temperatuur van de onderste kookpan aan te passen. Wanneer het lampje Klaar aan is, is de onderste kookpot voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur om voedsel te bereiden;

Opwarming met onderste verwarming

1. Steek de stekker in het stopcontact

2. Draai de selectieknop voor verwarming tot het teken  ;


3. Draai de tijdsknop tot de tijd die u wenst, het aan/uit-lampje begint te branden.
(Wanneer dit lampje brandt, werkt het toestel.)

4. De onderste kookpot begint op te warmen. Draai aan de temperatuurknop om de temperatuur van de onderste kookpan aan te passen. Wanneer het lampje Klaar aan is, is de onderste kookpot voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur om voedsel te bereiden;

3. Onderhoud en reiniging

Opgelet: dompel de behuizing van de koker niet onder in water of een andere vloeistof. U mag de behuizing enkel met een natte doek reinigen. De watertank, de rooster en de pot mogen met water worden afgewassen.


Cuisson vapeur: pour les papillotes, les légumes, etc.

- 1) Remplissez entièrement le réservoir avec de l'eau et branchez l'appareil
- 2) Tournez le bouton de sélection de cuisson jusqu'à la marque  ;
- 3) Tournez le bouton de durée sur la durée choisie ; le témoin marche/arrêt s'allume.

Lorsque le témoin marche/arrêt s'allume, le Dôme Cuitout fonctionne.

- 4) Au bout d'environ 5 minutes, l'élément de vapeur commence à envoyer de la vapeur sur les aliments

Cuisson vapeur et four à convection: pour les viandes, le poulet par exemple


- 1) Remplissez entièrement le réservoir avec de l'eau et branchez l'appareil
- 2) Tournez le bouton de sélection de cuisson jusqu'à la marque  ;
- 3) Tournez le bouton de durée sur la durée choisie ; le témoin marche/arrêt s'allume.

Lorsque le témoin marche/arrêt s'allume, le Dôme Cuitout fonctionne.

- 4) La casserole commence à chauffer ; tourner le bouton de température pour régler la température de chauffe.

Lorsque le témoin prêt s'allume, la casserole est préchauffée à la température sélectionnée. Au bout de 5 minutes l'élément de vapeur commence à envoyer de la vapeur sur les aliments


Cuisson four à convection (sans vapeur) : pour les biscuits, gâteaux, brownies, etc.

- 1) Branchez l'appareil
- 2) Tournez le bouton de sélection de cuisson jusqu'à la marque  ;
- 3) Tournez le bouton de durée sur la durée choisie ; le témoin marche/arrêt s'allume.

Lorsque le témoin marche/arrêt s'allume, le Dôme Cuitout fonctionne.

- 4) Le couvercle supérieur et la casserole de cuisson inférieure commencent à chauffer ; tournez le bouton rotatif de température pour régler la température de la casserole de cuisson inférieure. Lorsque le témoin prêts'allume, la casserole de cuisson inférieure est préchauffée à la température définie pour pouvoir cuire les aliments.

Cuisson mijoteur : pour tous les plats mijotés

- 1) Branchez l'appareil
- 2) Tournez le bouton de sélection de chauffage jusqu'à la marque  ;
- 3) Tournez le bouton de durée sur la durée choisie ; le témoin marche/arrêt s'allume.
Lorsque le témoin marche/arrêt s'allume, le Dôme Cuitout fonctionne.
- 4) La casserole de cuisson inférieure commence à chauffer ; tournez le bouton rotatif de température pour régler la température de la casserole de cuisson inférieure.
Lorsque le témoin prêt s'allume, la casserole de cuisson inférieure est préchauffée à la température définie pour pouvoir cuire les aliments.

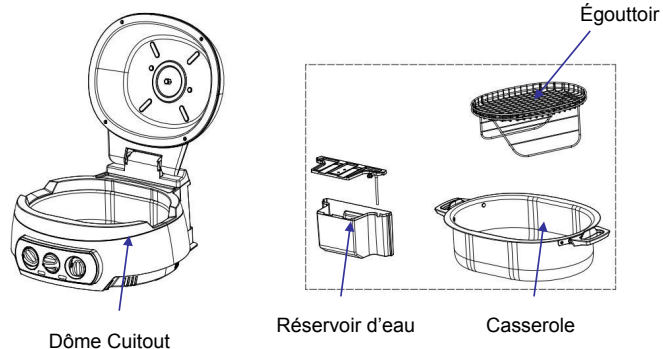
3. Nettoyage

Attention: n'immergez pas le corps principal du Dôme Cuitout dans l'eau ou tout autre liquide, nettoyez l'intérieur uniquement avec un chiffon humide. Le réservoir d'eau, l'égouttoir et la casserole peuvent être lavés dans de l'eau.

Illustration ci-dessous:

Pièces devant être nettoyées avec un chiffon uniquement

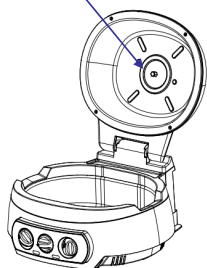
Pièces pouvant être nettoyées dans l'eau



ATTENTION :

- Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez complètement refroidir le Dôme Cuitout avant le nettoyage.
- Le jet de vapeur ne peut pas être démonté.

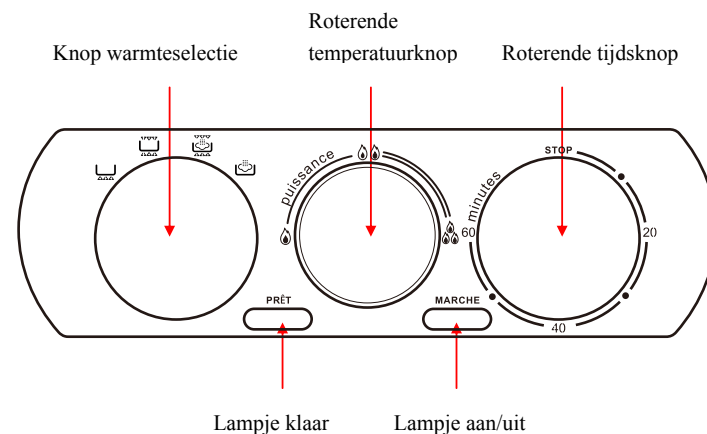
Élément à vapeur




Précautions lors du nettoyage du réservoir d'eau:

- 1) Ne pas démonter l'anneau à vapeur lors du nettoyage du réservoir d'eau.


2. Zo bedient u de knoppen op het bedieningspaneel



Opwarming door bovenste stoom:

1. Steek de stekker in het stopcontact en vul de watertank volledig met water
2. Draai aan de selectieknop voor verwarming tot het teken  ;
3. Draai de tijdsknop tot de tijd die u wenst, het aan/uit-lampje begint te branden. (Wanneer dit lampje brandt, werkt het toestel.)
4. Na ongeveer 5 minuten zal het bovenste stoomventiel beginnen met voedsel testomen

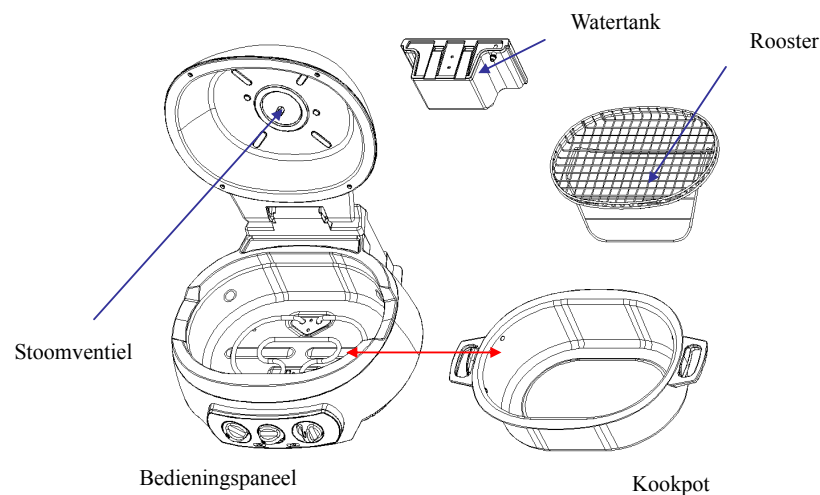
Opwarming door bovenste stoom en onderste verwarmers :

1. Steek de stekker in het stopcontact en vul de watertank volledig met water
2. Draai aan de selectieknop voor verwarming tot het teken  ;
3. Draai de tijdsknop tot de tijd die u wenst, het aan/uit-lampje begint te branden. (Wanneer dit lampje brandt, werkt het toestel.)
4. De onderste kookpan warmt op, met de draaiende temperatuurknop kunt u de temperatuur van de onderste kookpan aanpassen. Wanneer het lampje Klaar aan is, is de onderste kookpot voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur. Na ongeveer 5 minuten zal het bovenste stoomventiel beginnen met voedsel testomen.

Opmerking:

1. De roterende temperatuurcontrole wordt gebruikt om de temperatuur van de onderste verwarmers aan te passen. Deze past de temperatuur van de bovenste verwarmers en stoom niet aan.
2. Giet zuiver water in de watertank voor u begint te koken.
3. Reinig de pan voor u begint te koken. Bij eerste gebruik is rook normaal.
4. Het groene lampje kan de verbinding van de watertank opsporen, verwijder de tank en stel terug wanneer het groene lampje knippert.

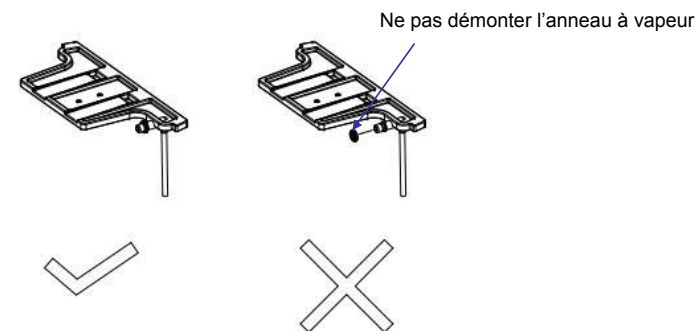
1. Hoofdsamenstelling product



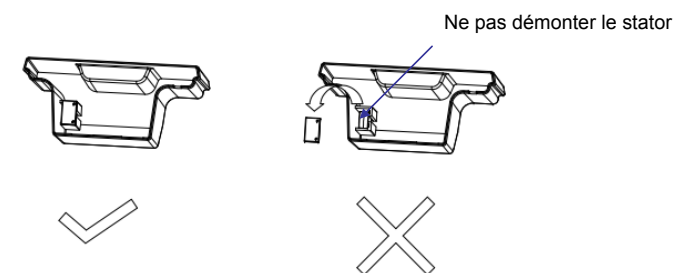
Opmerking

De rooster moet in de kookpot geplaatst worden. Er zijn twee functies:

- 1) Er wordt een groter gebied van het voedsel gestoomd om het kookproces te versnellen.
- 2) Er wordt meer vet van het voedsel afgevoerd, zoals kip die veel vet bevat.

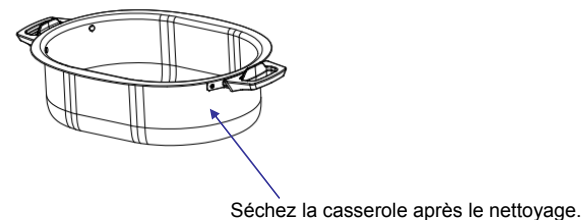


- 2) Ne pas démonter le stator lors du nettoyage du réservoir d'eau.



Précautions de nettoyage de la casserole

- 1) Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez refroidir la casserole complètement avant de la nettoyer.
- 2) Ne pas utiliser de grattoir métallique, de paille de fer ou de nettoyeur abrasif
- 3) Sécher la casserole avec un chiffon après le nettoyage.



Précautions de nettoyage de l'égouttoir:

- 1) Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez refroidir l'égouttoir complètement avant le nettoyage
- 2) Ne pas utiliser de grattoir métallique, de paille de fer ou de nettoyeur abrasif



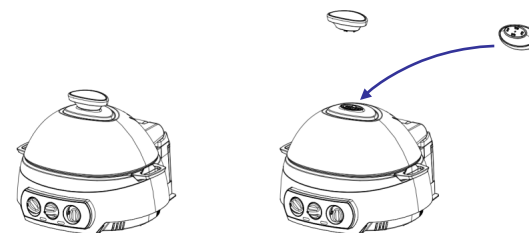
DÔME CUITOUT

Handleiding



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZORGEN

1. Lees alle instructies zorgvuldig voor u dit product gebruikt en bewaar ze om later na te lezen.
2. Om u te beschermen tegen het risico van elektrische shock, mag u het toestel
3. het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.
4. Laat uw vingers niet in de buurt van de bewegende delen komen.
5. Om u te beschermen tegen het risico van elektrische shock of brand of verwonding, mag u geen opzetstukken gebruiken die niet door ons worden verkocht.
6. Haal de stekker van het toestel uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is of om te reinigen.
7. Vul het toestel niet overmatig.
8. Haal de stekker van het toestel uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is of om onderdelen te verwijderen of te monteren en voor het reinigen.
9. Gebruik dit toestel niet voor meer dan één functie tegelijk.
Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder begeleiding en toezicht staan of worden ingelicht over het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
10. Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet met het toestel spelen.



Nous vous remercions d'avoir choisi le DÔME CUITOUT. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes de sécurité.

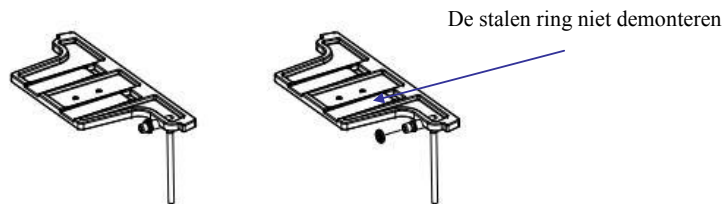
Recommandations importantes et consignes de sécurité :

1. Afin de prévenir tout risque d'électrocution, n'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau.
2. Ne plongez pas le fil de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Veuillez à ne pas plier ni coincer le fil de l'appareil. Ne le laissez pas pendre sur le bord du plan de travail.
4. L'appareil est réservé à un usage domestique.
5. N'installez jamais l'appareil à proximité d'une flamme ou de matériaux facilement inflammables.
6. Respectez le type de courant utilisé sur l'étiquette de l'appareil.
7. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil, confiez les réparations uniquement à un professionnel.
8. Cet appareil n'est pas un jouet : tenir, conserver et utiliser hors de portée des enfants.
9. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

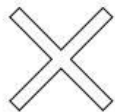
Opgelet bij het reinigen van de rooster:

1. Om brandwonden te voorkomen, moet u de rooster zorgvuldig laten afkoelen voor u het reinigt
2. Gebruik geen metalen schuurdoekjes, staalwol of schurende reinigingsmiddelen

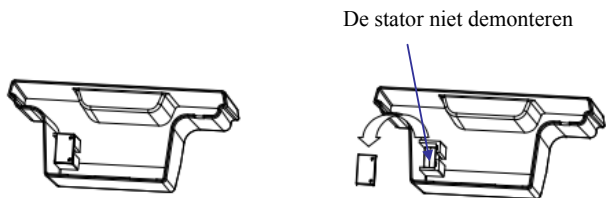




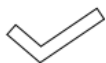
De stalen ring niet demonteren



2. Demonteer de stator niet wanneer u de watertank reinigt.

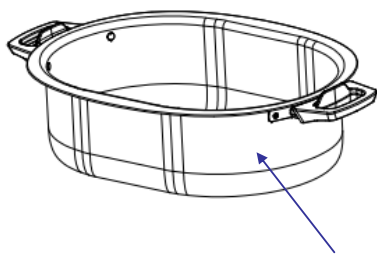


De stator niet demonteren



Opgelet bij het reinigen van de pot:

1. Om brandwonden te voorkomen, moet u de pot zorgvuldig laten afkoelen voor u hem reinigt
2. Gebruik geen metalen schuurdoekjes, staalwol of schurende reinigingsmiddelen.
3. Droog de pot af met een handdoek na het afwassen.



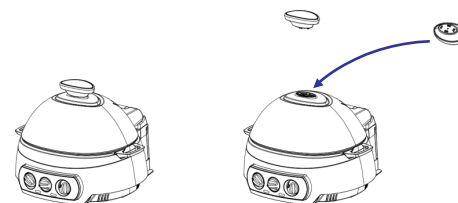
Droog de pan af met een handdoek na het reinigen.

10. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.

11. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation non conforme ou à la non observation du mode d'emploi ou des consignes de sécurité.

Avant la mise en service:

a. Fixez la poignée selon le schéma ci-dessous:



b. Placez l'appareil le plus près de la prise électrique afin de pouvoir retirer la fiche rapidement et facilement.

c. Installez l'appareil sur une surface horizontale et plane

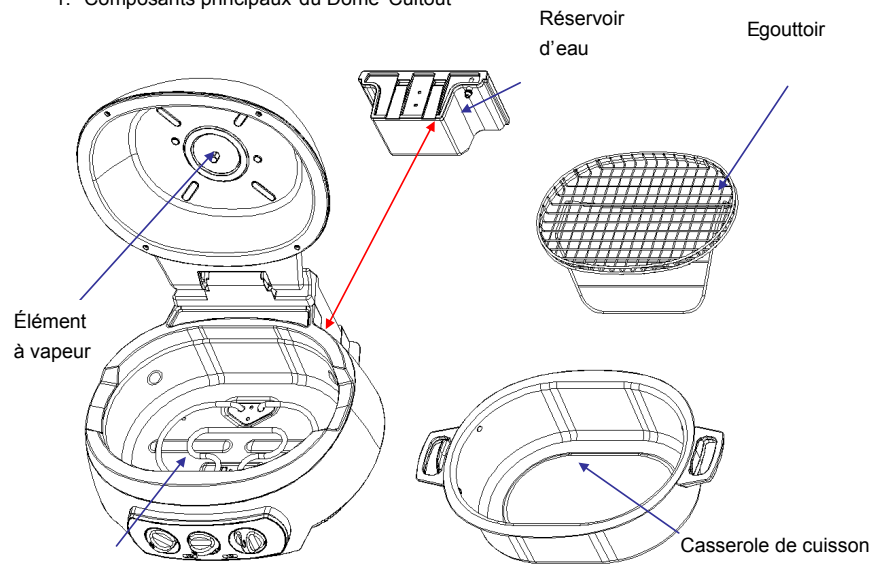
d. Nettoyez la casserole avant de l'utiliser

e. Veillez à verser de l'eau propre dans le réservoir d'eau avant la cuisson.

A noter :

- Il est normal de voir de la fumée lors de la première utilisation.
- Le bouton de réglage rotatif de la température permet de régler la température de l'élément de chauffe inférieur mais il ne règle pas la température de l'élément de chauffe supérieur ni la vapeur.
- Le témoin vert détecte la connexion du réservoir d' eau ; veuillez retirer et remettre le réservoir lorsque la lampe verte clignote.

1. Composants principaux du Dôme Cuitout

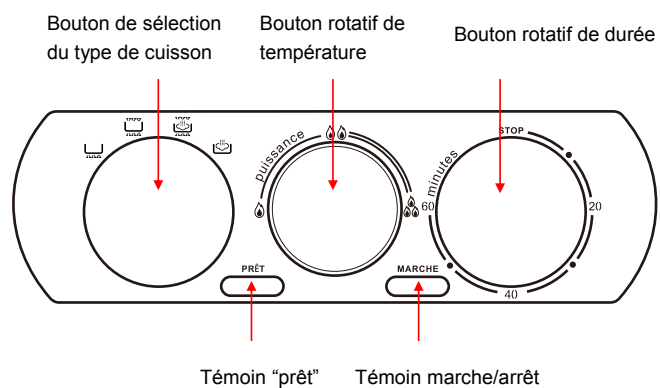


Panneau de commande

Mettre l'égouttoir dans la casserole de cuisson, celui-ci a deux fonctions:

- 1) Augmenter la surface des aliments soumis à la vapeur pour accélérer la cuisson.
- 2) Éliminer davantage de gras des aliments, comme pour le poulet par exemple.

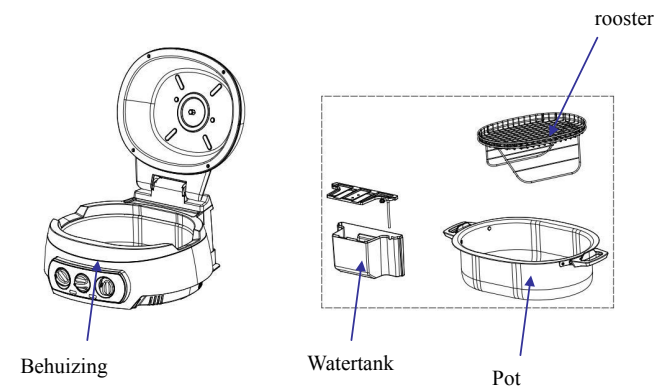
2. Comment manipuler les boutons sur le panneau de commande



Illustratie volgt:

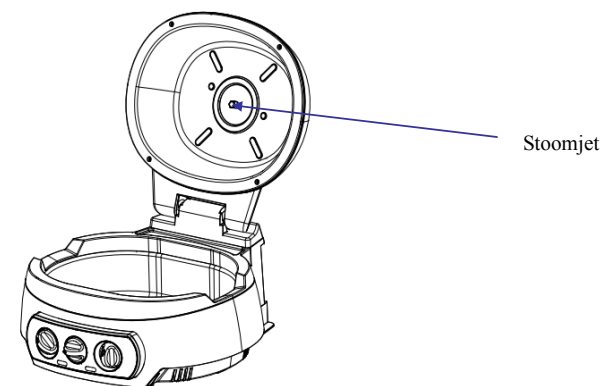
Onderdelen te reinigen met doek

Onderdelen mogen met water worden afgewassen



Opgelet:

- 1) Om brandwonden te voorkomen, moet u de behuizing zorgvuldig laten afkoelen voor u ze reinigt.
- 2) De stoomjet kan niet worden gedemonteerd.



Opgelet bij het reinigen van de watertank:

- 1) Demonteer de stalen ring niet wanneer u de watertank schoonmaakt.